

Ziegenfrischkäse

Um auch das Kundensegment mit Kuhmilchallergie anzusprechen wurde dieses Produkt entwickelt.

Produktionsbetrieb: Faisst Melanie u Markus

Vertrieb: Faisst Melanie u Markus

Käse-Taufschein

Frischkäse und ungereifte Weichkäse (FK)

mild-fein



Geschichte

Um auch das Kundensegment mit Kuhmilchallergie anzusprechen wurde dieses Produkt entwickelt.

Verwendungsmöglichkeiten

optimal als Beigabe zu Salaten

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Ziegenmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, pasteurisierte Milch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 14%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukt

Laktose: enthalten

Salz: Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: Ohne Reifung Frischkäse (zB Gervais etc.)

Geräuchert: nein

Empfohlene Genussstemperatur: 6°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Höhe: 2cm

Durchmesser: 10cm



Faisst Melanie u Markus

Produktionsstandort

Dorf 12

6942 Krumbach

Vorarlberg